SARIMSAKLI FINDIK PİDE

Hamuru için
2 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 paket toz maya
Alabildiği kadar un:
İçi için:
5 dal taze sarımsak
2 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı susam
4 yemek kaşığı sıvı yağ
Kekik
Nane
Pul biber
Tuz

Hamur için, bir kapta su, tuz, şeker ve sıvı yağ karıştırılır, üzerine maya ile karıştırmış bir miktar un ilave edilir ve alabildiği kadar un ilave edilerek yoğurulur.
Sert olmayan bir hamur elde edilince üzeri kapatılarak 15 dakika dinlendirilir.
İçi için, taze sarımsak doğranır, üzerine salça, susam, sıvı yağ, kekik, nane, pul biber ve tuz karıştırılır, biraz su ilave edilerek kıvamı ayarlanır.
Dinlenmiş hamurdan cevizden biraz büyük parçalar koparılıp beze yapılır.
Bezeler çay tabağı büyüklüğünde açılır, üzerine kabarmaması için çatalla dokunarak delikler açılır.
Hazırlanan hamurların üzerine sarımsaklı içten yeteri kadar yayılır, tepsiye dizilir.
Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilerek kurutulmadan pişirilir.



© lezzetler.com tarif no:131106 • adı:Sarımsaklı Fındık Pide • gönderen:İ • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:30